Crema con 'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.'

wunderbar cremig, ohne Xanthan

Zutaten
Aceto Balsamico di Modena IGP* (39,00%) (Weinessig*, Traubenmost* konzentriert, Traubenmost* gekocht), Traubenmost* gekocht, Traubenmost* konzentriert, Maisstärke*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Schwungvoll und elegant verziert die Rapunzel Crema con 'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.' frische Salate und Früchte sowie feine Desserts. Ihr ausgewogener Geschmack aus Süße und Säure sorgt für puren italienischen Genuss und macht jedes Gericht zur Delikatesse.

Herstellung
Aceto Balsamico di Modena wird ausschließlich in der Provinz Modena hergestellt. Dafür wird eingekochter Traubenmost mit Weinessig gemischt und zur Reifung in Eichenholzfässern gelagert. Durch die lange Lagerung erhält er die dickflüssige Konsistenz und dunkle Farbe.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Italien

Verwendung
Besonders lecker über Salate, Früchte, Käse und Desserts.

Lagerhinweis
Bei Raumtemperatur lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Crema con 'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.'

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	1033 kJ
Brennwert kcal	243 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	58,00 g
davon Zucker	51,00 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,100 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG
USt-IdNr.: DE129088402

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse